

Skolebrød (norwegische Hefeteilchen)



Zutaten für ca 12 Stück:

| | | |
|--|---|---|
| Für den Teig: 100g Butter 50g Hefe 350ml Milch 50g Zucker 1 Pck. Vanillezucker ca. 500g Mehl | Für die Vanillecreme: 2 Eigelb 50g Zucker 20g Maistärke 1 Pck. Vanillezucker 250ml Vollmilch | Für den Zuckerguß: Puderzucker Wasser Kokosraspeln |
|--|---|---|

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen. Mit Zucker, Vanillezucker und etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, den Vorteig hineingeben und ca. 10 Minuten abgedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen. Wenn der Vorteig sich vergrößert hat, die Butter (Achtung, darf nicht zu heiß sein) mit in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig sollte etwas dünner sein, als für einen Hefezopf. Abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat. Aus dem Teig Kugeln formen und auf zwei Backblechen verteilen. Abgedeckt erneut 45 Minuten gehen lassen.

Für die Creme alle Zutaten gut verrühren (geht auch Prima im Schüttelbecher) und unter Rühren aufkochen. Auskühlen lassen.

In die Mitte der Hefekugeln je eine Mulde drücken und mit der Vanillecreme füllen. Dann bei 220°C ca. 15 Minuten backen, bis die Teilchen goldgelb sind.

Einige Zeit auskühlen lassen. Aus Puderzucker und etwas Wasser einen Zuckerguß anrühren und die Hefeteilchen damit bestreichen. Mit den Kokosraspeln bestreuen und am besten noch leicht warm genießen